



MONTILLA-MORILES

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
CONSEJO REGULADOR



MONTILLA-MORILES

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
CONSEJO REGULADOR

INTRODUCCION

EL SECTOR VITIVINICOLA DE LA D.O. MONTILLA-MORILES

DATOS ECONOMICOS DEL CRDO MONTILLA-MORILES



MONTILLA-MORILES

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
CONSEJO REGULADOR

INTRODUCCION

EL MARCO DE PRODUCCION

El marco de producción de la Denominación de Origen se extiende por buena parte del sur de la provincia de Córdoba. Los ríos Genil y Guadajoz limitan sus fronteras oriental y occidental, en tanto que el Guadalquivir, al norte, y las sierras de la Subbética, al sur, delimitan su contorno. No todos los terrenos comprendidos dentro de estos límites se consideran aptos para la producción de uva destinada a la elaboración de los vinos amparados. El criterio selectivo es claro: ya se han definido los tipos de suelo idóneos para que la vid dé sus mejores frutos. El artículo 4º del vigente Reglamento la define así: *"La Zona de Producción de los vinos protegidos por la Denominación de Origen Montilla-Moriles está constituida por los terrenos que el Consejo Regulador considere aptos para la producción de uvas de las variedades que se especifican en el artículo 5º, con la calidad necesaria para ser destinada a la elaboración de tales vinos, ubicados en los términos municipales de Montilla, Moriles, Doña Mencía, Montalbán, Monturque, Nueva Carteya y Puente Genil en su totalidad, y en parte los de Aguilar de la Frontera, Baena, Cabra, Castro del Río, Espejo, Fernán-Núñez, La Rambla, Lucena, Montemayor y Santaella".*



-  ZONA DE PRODUCCIÓN
-  Zonas de Superior calidad
-  MONTILLA AL BARRIO & SIERRA DE MONTILLA
-  MORILES AL BARRIO & MORILES ALTO

Dentro de la Zona de Producción se distingue la Subzona de Calidad Superior, constituida por terrenos delimitados y seleccionados por sus especiales cualidades edafológicas: son los albaros de la Sierra de Montilla y de Los Moriles Altos.

Las producciones máximas por hectárea quedan fijadas reglamentariamente en 80 hectolitros en la Zona de Producción y 60 hectolitros en la Subzona de Calidad Superior.



MONTILLA-MORILES

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
CONSEJO REGULADOR

EL SUELO

El suelo es un factor primordial en la calidad de todos los vinos y, especialmente, en la de los generosos elaborados y criados en la denominación de origen Montilla-Moriles.

Las albarizas son suelos ricos en carbonato cálcico, con suelo y subsuelo formados por margas blandas, pobres en materia orgánica natural, poco fértiles, de composición mineralógica simple (prácticamente caliza y sílice), con estructura hojaldrada o grumosa, con escasa proporción de cloruros y sulfatos y cuyo subsuelo tiene un alto poder retentivo de la humedad que oscila alrededor del 30%.

EL CLIMA

El clima de Montilla-Moriles es básicamente Mediterráneo pero con cierto carácter Continental dada su altitud y su situación en el interior. Los inviernos son fríos y los veranos calurosos, largos y secos con una temperatura máxima superior a los 30°C. Los rigores estivales aceleran la maduración de la uva, de modo que la vendimia de la D.O. Montilla Moriles se convierte en la primera en iniciarse en España. La pluviometría es escasa con valores entre los 500 y los 1.000 mm de precipitación.

DATOS GEOGRÁFICOS Y CLIMATOLÓGICOS DE LA DO MONTILLA-MORILES

Situación: Sur de la provincia de Córdoba, entre los paralelos 37° 11' y 37° 40'.

Altitud: Entre 125 y 600 metros (zona de crianza).

Clima: Semi-continental mediterráneo

Temperatura media de mínimas: 12,2 grados centígrados.

Temperatura media de máximas: 25,7 grados centígrados.

Número de horas de sol efectivo: Entre 2.800 y 3.000 anuales.

Pluviometría: Entre 501 y 998 mm. (zonas de crianza)



MONTILLA-MORILES

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
CONSEJO REGULADOR

LAS VARIEDADES DE UVA DE LA D.O. MONTILLA MORILES

Las variedades autorizadas en el Reglamento de la D.O. Montilla Moriles son: “*Pedro Ximénez*”, “*Layren*”, “*Baladí*”, “*Moscatel*” y “*Torrontés*”, siendo la variedad “*Pedro Ximénez*” la variedad considerada como principal, ocupa prácticamente el 75% de la superficie vitícola de la D.O.



PEDRO XIMÉNEZ

Descripción: Porte de vegetación erguido. Tronco vigoroso. Hojas adultas de tamaño medio a grande, de color verde fuerte con poco brillo y envés acerado. Racimos de tamaño grande. Bayas de tamaño medio de coloración regular amarillo verdosa. Piel fina y pulpa blanda.



LAYREN

Descripción: Planta de porte rastrero, tamaño pequeño-mediano, con tronco vigoroso. Hojas adultas de tamaño entre mediano y grande, de forma pentagonal con cinco lóbulos; de color verde oscuro sin brillo siendo la superficie del haz lisa y el envés arañoso. Racimos de tamaño mediano, sueltos y alargados. Baya de tamaño grande y forma esférica. Hollejo de color verde amarillo, con pruina, de consistencia media. Pulpa no coloreada y blanda.



BALADÍ-VERDEJO

Descripción: Porte de la vegetación postrado. Tronco vigoroso. Hojas adultas pentagonales, grandes, pentalobuladas, de color verde sin brillo y envés veloso. Racimos grandes de soltura media. Bayas de tamaño regular, color amarillento, piel gruesa y pulpa carnosa.



MOSCADEL

Descripción: Porte de la vegetación semierguido. Hojas orbiculares, con seno peciolar cerrado, con los bordes del limbo paralelos y senos laterales bastante profundos y muy estrechos; los senos inferiores aparecen poco marcados. Dientes angulosos, muy estrechos, numerosos y en dos series. Racimos medianos, raramente alados, cilíndricos, largos, estrechos y compactos. Bayas estrechas de color blanco ambarino



TORRONTES

Descripción: Variedad blanca de porte semierguido. Hojas adultas pentagonales, con abundantes pelos cortos en el envés de la hoja. Posee una débil hinchazón en el haz. Racimos medianos, de 12 a 18 cm. de longitud, compactos, con pedúnculo muy corto. Bayas de forma esférica o ligeramente aplastadas, de longitud media y diámetro grande, con la epidermis verde amarilla y la pulpa incolora.



MONTILLA-MORILES

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
CONSEJO REGULADOR

LOS TIPOS DE VINO DE LA D.O. MONTILLA MORILES

Las variedades autorizadas en el Reglamento de la D.O. Montilla Moriles son: “*Pedro Ximénez*”, “*Layren*”, “*Baladí*”, “*Moscatel*” y “*Torrontés*”, siendo la variedad “*Pedro Ximénez*” la variedad considerada como principal, ocupa prácticamente el 75% de la superficie vitícola de la D.O.



VINO JOVEN

Descripción: Para su elaboración se utilizan las variedades Pedro Ximénez, Airén, Baladí-Verdejo, etc., descritas en el apartado correspondiente, vendimiadas cuando su contenido en azúcares ronda los 190 gramos por litro. La uva se selecciona meticulosamente y se elabora y fermenta con la más avanzada tecnología. Se obtienen vinos pálidos, casi acuosos, transparentes y brillantes, frutosos a la nariz y secos, o ligeramente dulces, en la boca.

FINO

Descripción: Es el vino generoso más universal. Se cría bajo velo de flor en las catedralicias bodegas de la denominación de origen Montilla-Moriles. Son acusadamente limpios, brillantes y ligeros en la copa, de una levedad exquisita. Su color es amarillo, con tonalidades oliváceas algunos procedentes de Moriles ya muy hechos, nupcias prodigiosas de la esmeralda y el topacio. No se conoce bien la génesis de estos verdosos matices cromáticos. Algún vate, con poética licencia, afirma que es el resultado de subterráneas e íntimas uniones de las raíces de las cepas y de los olivos. También se desconoce el origen de determinadas tonalidades oscuras o negras que, a veces, aparecen en la superficie de los finos cuando éstos reflejan la luz. A la nariz son complejos, sutiles y delicados, con infinitos olores. Se aprecia la levadura, son siempre punzantes, almendrados, atabacados, algunos con tonos que recuerdan el regaliz. En la boca son secos, amargos y suaves al mismo tiempo, algo salinos, persistentes en su sabor y en el desprendimiento de aromas por vía retronasal..



AMONTILLADO

Descripción: Hay que descubrirse ante el indiscutible rey de los vinos generosos. El amontillado es el resultado de someter un buen fino a crianza oxidativa durante muchos años. El color del fino va oxidándose, lentamente, hasta llegar a maravillosos tonos ambarinos, amarillo-moreno; su aroma se avellana, se hace mucho más punzante que el del fino, aparecen tonos especiados, se llena de sutilezas que lo hacen ser un auténtico regalo para el aficionado. Sabroso y seco en la boca, persistente; los muy viejos suelen ser vinos de pañuelo, ideales para, incluso, perfumar.





MONTILLA-MORILES

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
CONSEJO REGULADOR



OLOROSO

Descripción: Arquetipo de vino generoso sometido a crianza oxidativa. El velo de flor solo ha aparecido en sus primeros meses de vino nuevo, por lo que algunos conservan, sobre todo los montillanos, agradables aromas primarios. Su color caoba oscura, topacio, es fruto de la lenta oxidación de la materia colorante del vino base, del mosto, que se encabeza hasta 18º antes de pasar a las criaderas. A la nariz es más redondo que el amontillado, menos complejo, con claros tonos balsámicos, un cierto recuerdo a la nuez recién partida y matices especiados. En la boca son aterciopelados, llenos, con mucho cuerpo, enérgicos y suaves al mismo tiempo.

PALO CORTADO

Descripción: Es raro encontrar un vino de este tipo, feliz hallazgo para el catador que tiene la suerte de tenerlo en su catavino. El palo cortado, en dos palabras, es un vino generoso que tiene el color y la nariz del amontillado y la boca del oloroso, así de complejo. Los valores habituales de los parámetros analíticos de estos vinos oscilan entre los reseñados para los amontillados y los olorosos.



PEDRO XIMENEZ

Descripción: Vino natural, dulce, de color rubí oscuro, que se obtiene soleando, casi hasta la pasificación, la uva del mismo nombre. Normalmente se somete a crianza, aumentando lentamente su color en las botas, color que pasa de ambarino a tonalidades casi azabache. Su contenido mínimo en azúcares es superior a los 272 gramos por litro. Auténtica miel de uva, es un vino denso, cargado de agradables aromas varietales, con matices que recuerdan el café, el higo pasificado, el chocolate, el cacao, el dátil y, por supuesto, el olor característico de la uva pasificada que le da nombre.

MOSCATEL

Descripción: Vino dulce natural elaborado con uva de esta variedad en su estado de madurez biológica o pasificada. La gama es tan amplia que va desde vinos jóvenes más o menos abocados hasta viejas soleras de color azabache, perfumados y complejos, con ciertos tonos amargos en boca que equilibran su dulzor.



OTROS TIPOS

Definidos en el artículo 15 c. 2 del vigente Reglamento de la Denominación de Origen, son vinos que por sus especiales características y variedades de las que proceden, alcanzan una graduación alcohólica natural adquirida mínima de trece grados. El tiempo mínimo de envejecimiento en envases de roble es de un año. Los más comercializados son el **pale dry**, el **medium**, y los tipos **pale cream** y **cream**.



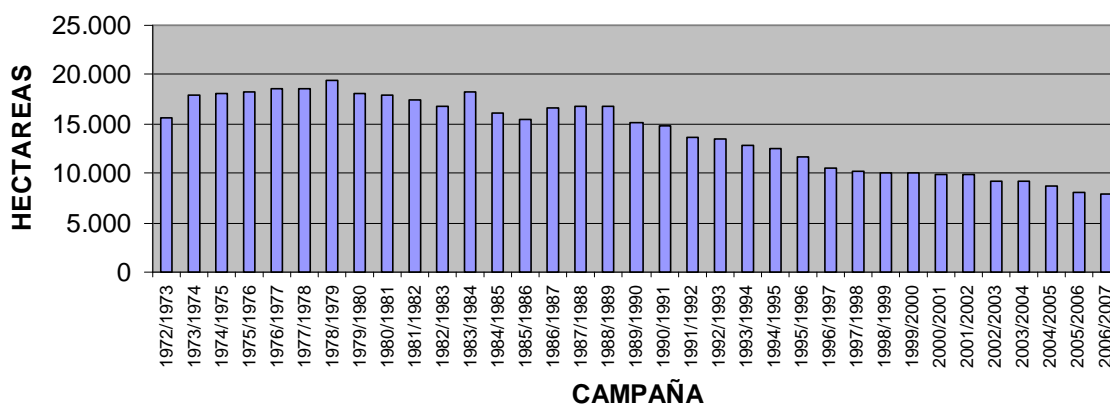
MONTILLA-MORILES

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
CONSEJO REGULADOR

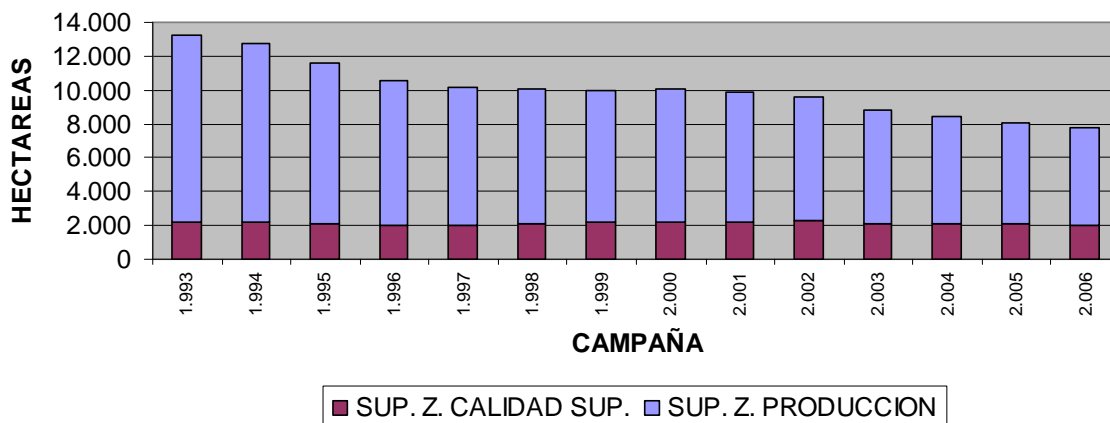
EL SECTOR VITIVINICOLA DE LA D.O.

MONTILLA-MORILES

EVOLUCION SUPERFICIE TOTAL VIÑEDO EN LA D.O. MONTILLA MORILES



EVOLUCION SUPERFICIE TOTAL VIÑEDO POR ZONAS EN LA D.O. MONTILLA MORILES

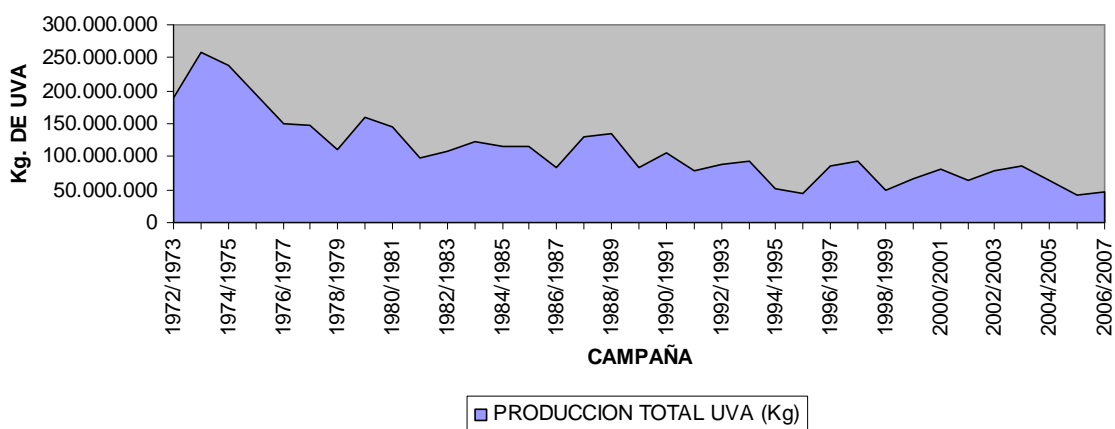




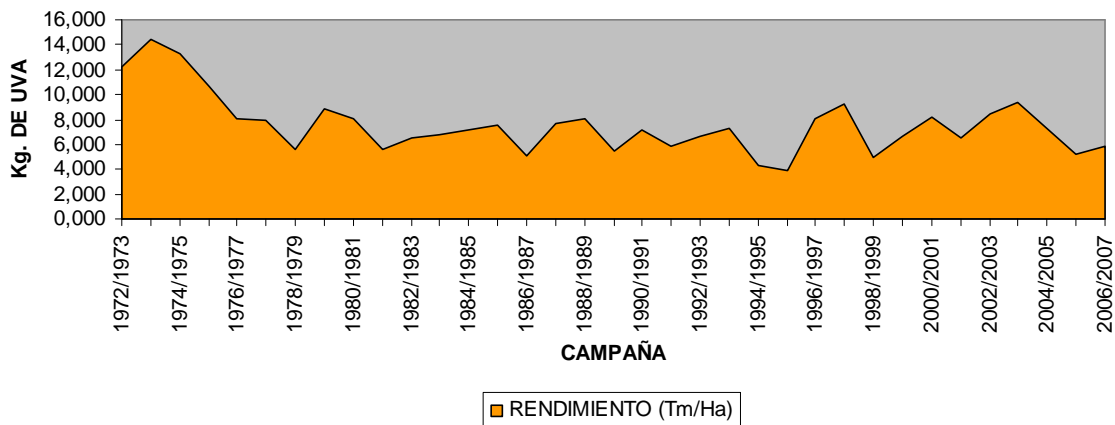
MONTILLA-MORILES

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
CONSEJO REGULADOR

EVOLUCION PRODUCCION TOTAL UVA EN LA D.O. MONTILLA MORILES



EVOLUCION RENDIMIENTO EN LA D.O. MONTILLA MORILES

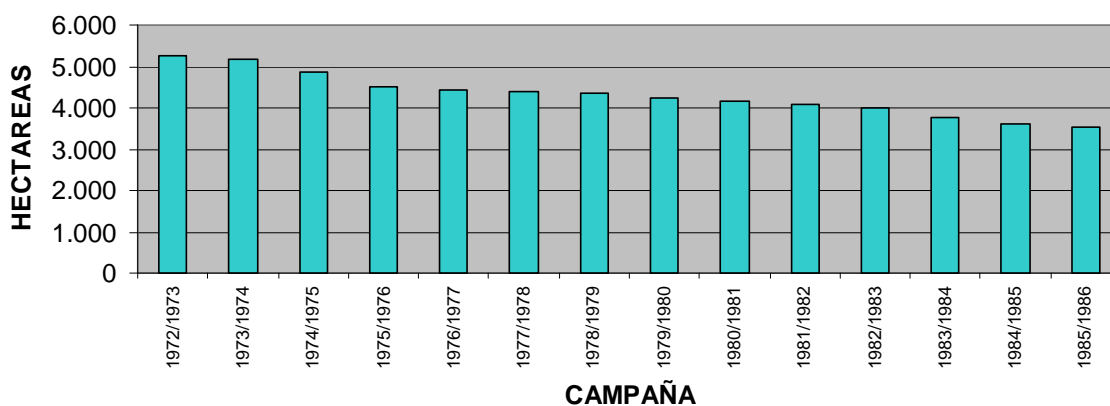




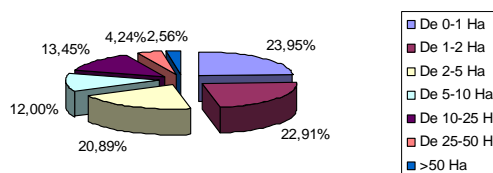
MONTILLA-MORILES

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
CONSEJO REGULADOR

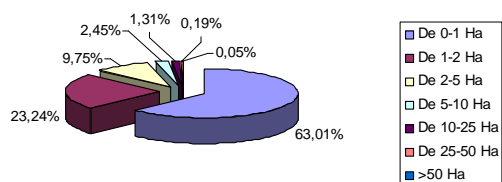
EVOLUCION VITICULTORES EN LA D.O. MONTILLA MORILES



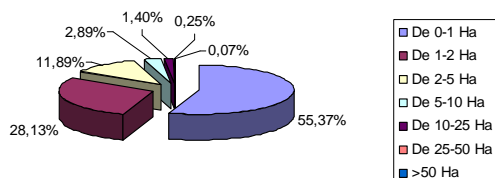
DISTRIBUCION DE SUPERFICIE POR TAMAÑO DE EXPLOTACION EN LA D.O. MONTILLA MORILES



DISTRIBUCION DE PARCELAS POR TAMAÑO DE EXPLOTACION EN LA D.O. MONTILLA MORILES



DISTRIBUCION DE VITICULTORES POR TAMAÑO DE EXPLOTACION EN LA D.O. MONTILLA MORILES

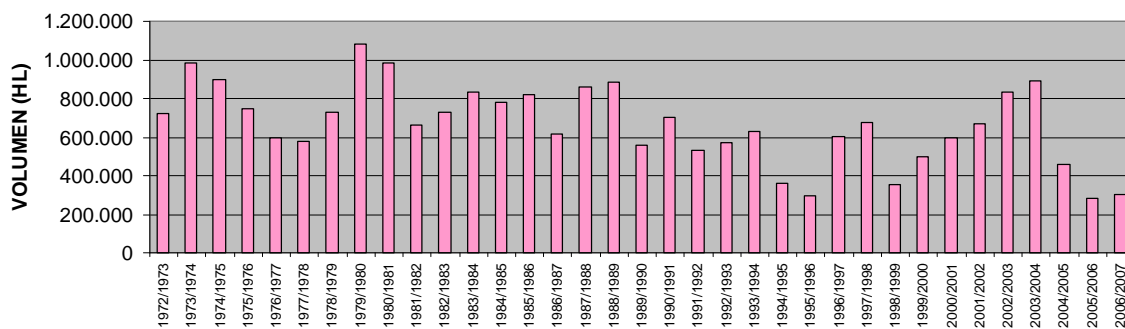




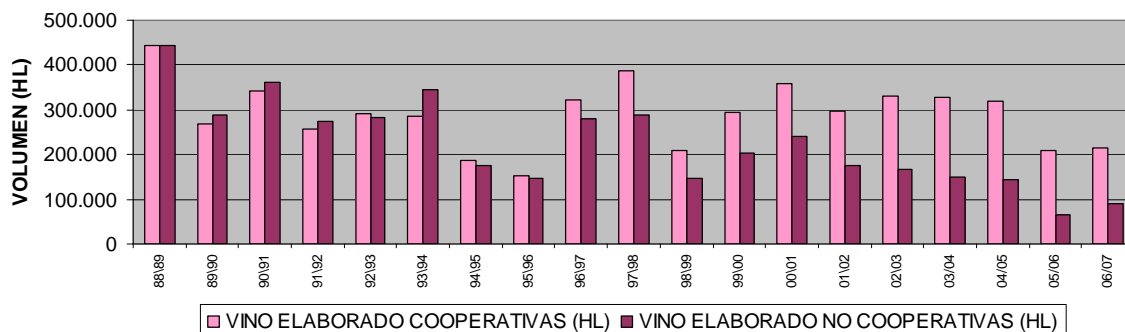
MONTILLA-MORILES

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
CONSEJO REGULADOR

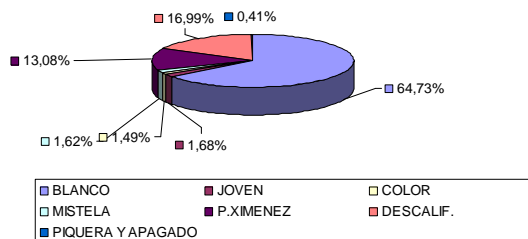
EVOLUCION VINO ELABORADO EN LA D.O. MONTILLA MORILES



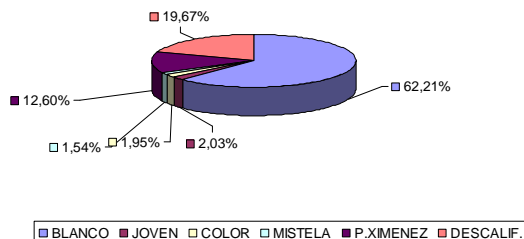
EVOLUCION VINO ELABORADO POR OPERADOR EN LA D.O. MONTILLA MORILES



ELABORACION EN LA D.O. MONTILLA MORILES SEGÚN TIPO DE VINO.- CAMPAÑA 2006/2007



CALIFICACION DE VINO EN LA D.O. MONTILLA MORILES SEGÚN TIPO DE VINO.- CAMPAÑA 2006/2007

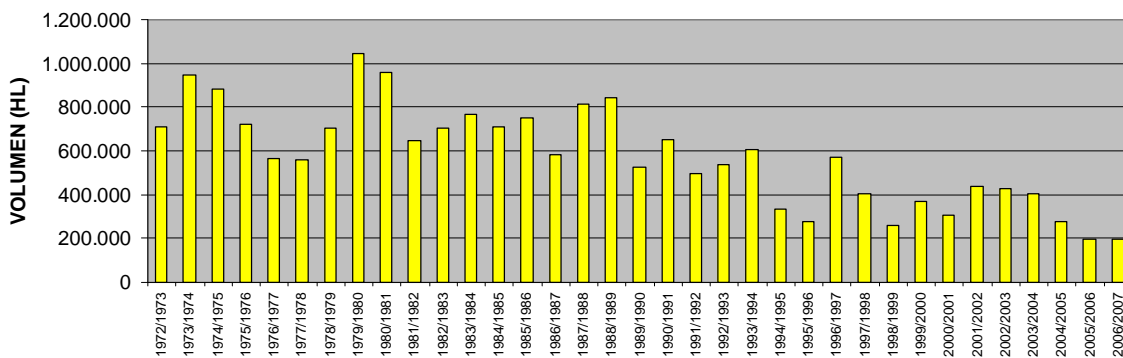




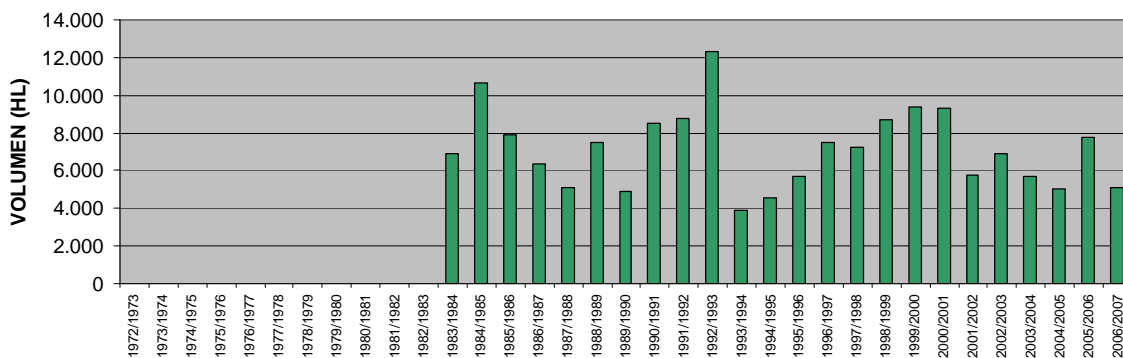
MONTILLA-MORILES

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
CONSEJO REGULADOR

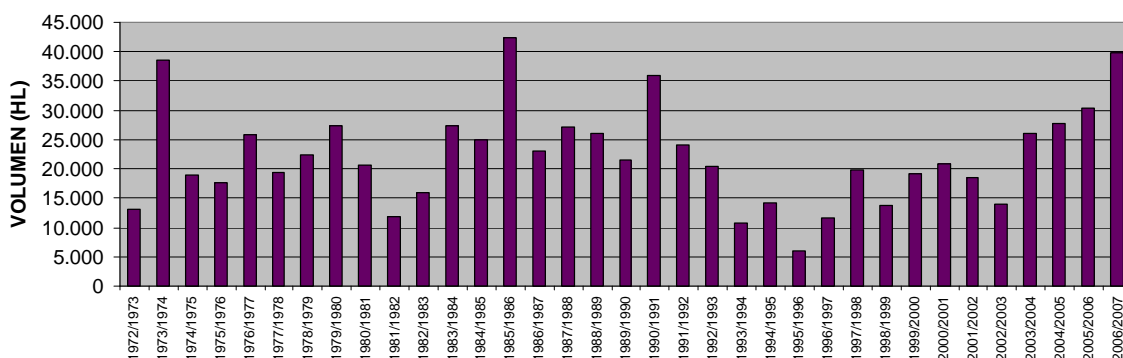
EVOLUCION ELABORACION VINO BLANCO



EVOLUCION ELABORACION VINO JOVEN



EVOLUCION ELABORACION VINO PEDRO XIMENEZ



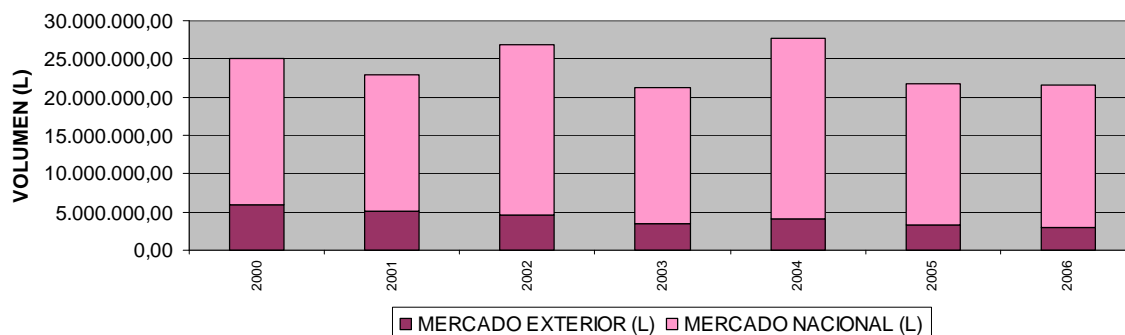
- LA ELABORACION DE BLANCO SE UTILIZA PARA ELABORACION DE VINOS CON CRIANZA BIOLÓGICA.
- LA ELABORACION DE VINO JOVEN SE REALIZA DESDE LA C. 1993/1994.
- LA ELABORACION DE PEDRO XIMENEZ TIENE UNA TENDENCIA AL ALZA EN LOS ÚLTIMOS 10 AÑOS



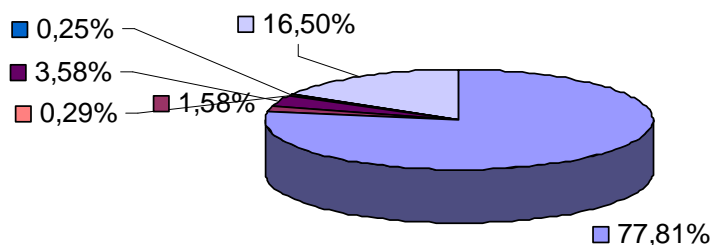
MONTILLA-MORILES

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
CONSEJO REGULADOR

EVOLUCION COMERCIALIZACION EN LA D.O. MONTILLA MORILES



COMERCIALIZACION NACIONAL EN LA D.O. MONTILLA MORILES SEGÚN TIPO DE VINO





MONTILLA-MORILES

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
CONSEJO REGULADOR

DATOS REPRESENTATIVOS DEL SECTOR 2007

SUPERFICIE TOTAL:	6.993 Ha
SUPERFICIE ZONA DE PRODUCCION:	5.029 Ha
SUPERFICIE ZONA DE CALIDAD SUPERIOR:	1.964 Ha
NUMERO DE VITICULTORES:	3.274
ASOCIADOS A COOPERATIVAS:	2.195
NO ASOCIADOS A COOPERATIVAS:	1.079
BODEGAS INSCRITAS:	92
BODEGAS DE ELABORACION:	64
BODEGAS DE EXPEDICION Y CRIANZA:	64
BODEGAS DE ALMACENAMIENTO:	4
BODEGAS DE EXPORTACION:	10
PRODUCCION DE UVA (Kg)	41.865.250
RENDIMIENTO MEDIO (Kg/Ha)	5.986,74
PRODUCCION DE MOSTO (HI)	224.383
VINO TOTAL CALIFICADO (HI)	215.357
RENDIMIENTO MEDIO (Kg uva/@mosto)	29,85
VOLUMEN TOTAL VENTAS 2007 (HI)	203.337
VOLUMEN TOTAL VENTAS 2007 - EMBOTELLADO (HI)	148.685
VOLUMEN TOTAL VENTAS 2007 - GRANEL (HI)	54.652
VOLUMEN TOTAL VENTAS MERCADO INTERIOR 2007 (HI)	175.775
VOLUMEN TOTAL VENTAS M.INT. 2007 - EMBOTELLADO (HI)	141.952
VOLUMEN TOTAL VENTAS M.INT. 2007 - GRANEL (HI)	33.823
VOLUMEN TOTAL VENTAS EXPORTACION 2007 (HI)	27.562
VOLUMEN TOTAL VENTAS EXPORTACION 2007 - EMBOTELLADO (HI)	6.733
VOLUMEN TOTAL VENTAS EXPORTACION 2007 - GRANEL (HI)	20.829



MONTILLA-MORILES

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
CONSEJO REGULADOR

DATOS REPRESENTATIVOS DEL SECTOR 2008

SUPERFICIE TOTAL:	6.977 Ha
SUPERFICIE ZONA DE PRODUCCION:	5.314 Ha
SUPERFICIE ZONA DE CALIDAD SUPERIOR:	1.663 Ha
NUMERO DE VITICULTORES:	3.114
ASOCIADOS A COOPERATIVAS:	2.164
NO ASOCIADOS A COOPERATIVAS:	950
BODEGAS INSCRITAS:	92
BODEGAS DE ELABORACION:	64
BODEGAS DE EXPEDICION Y CRIANZA:	64
BODEGAS DE ALMACENAMIENTO:	4
BODEGAS DE EXPORTACION:	10
PRODUCCION DE UVA (Kg)	39.611.394
RENDIMIENTO MEDIO (Kg/Ha)	5.677
PRODUCCION DE MOSTO (HI)	257.820
VINO TOTAL CALIFICADO (HI)	174.567
RENDIMIENTO MEDIO (Kg uva / @mosto)	24,58
VOLUMEN TOTAL VENTAS 2008 (HI)	201.911
VOLUMEN TOTAL VENTAS 2008 - EMBOTELLADO (HI)	150.438
VOLUMEN TOTAL VENTAS 2008 - GRANEL (HI)	51.473
VOLUMEN TOTAL VENTAS MERCADO INTERIOR 2008 (HI)	178.938
VOLUMEN TOTAL VENTAS M.INT. 2008 - EMBOTELLADO (HI)	144.633
VOLUMEN TOTAL VENTAS M.INT. 2008 - GRANEL (HI)	34.305
VOLUMEN TOTAL VENTAS EXPORTACION 2008 (HI)	22.973
VOLUMEN TOTAL VENTAS EXPORTACION 2008 - EMBOTELLADO (HI)	5.804
VOLUMEN TOTAL VENTAS EXPORTACION 2008 - GRANEL (HI)	17.169